ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Année 1936 N° 12

La race galline de Marans et l'Œuf roux

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en février 1936

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

Honoré GAUTRONNEAU

Né le 29 janvier 1913 à Vix (Vendée)

JURY

Président : M. MARTIN-SANS, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. LOMBARD, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

Assesseurs M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

TOULOUSE

IMPRIMERIE F. BOISSEAU

34, RUE DU TAUR, 34

1936

La race galline de Marans et l'Œuf roux

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

	MM.
DIRECTEUR	CUILLÉ.
PROFESSEURS HONORAIRES	LECLAINCHE.
	GIRARD.

PROFESSEURS

	MM.
I. — Physique et chimie médicale. Pharmacie	HERVIEUX.
II. — Anatomie descriptive et appliquée. Tératologie	PETIT.
III. — Physiologie. Thérapeutique générale	LAFON.
IV. — Hygiène. Botanique. Agronomie	CHELLE.
V. — Histologie. Anatomie Pathologique. Inspection des viandes	LOMBARD.
VI. — Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	MARTIN.
VII. — Pathologie et clinique médicales. Législation vétérinaire	DARRASPEN.
VIII. — Pathologie et clinique chirurgicales	N...
IX. — Pathologie et clinique du bétail et aviaire. Obstétrique	CUILLÉ.
X. — Pathologie générale. Microbiologie et maladies microbiennes. Police Sanitaire	DAILLE.
XI. — Zootechnie. Economie rurale	PONS.

PROFESSEURS AGRÉGÉS

Pathologie et clinique chirurgicales	LASSERRE.

COURS COMPLEMENTAIRES

Apiculture et maladies des abeilles	N...
Pisciculture et maladies des poissons	M. le Dr JAMMES.

CHEFS DE TRAVAUX

	MM.
Pathologie et clinique du bétail et aviaire	BERLUREAU.
Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie	BRIZARD.

ASSISTANTS

MM. LADRAT et FLORIO.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibérations de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

ÉCOLE NATIONALE VÉTERINAIRE DE TOULOUSE

Année 1936 — N° 12

La race galline de Marans et l'Œuf roux

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Soutenue publiquement en février 1936

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

Honoré GAUTRONNEAU

Né le 29 janvier 1913 à Vix (Vendée)

JURY

Président : M. MARTIN-SANS, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs M. LOMBARD, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.
M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

TOULOUSE
IMPRIMERIE F. BOISSEAU
34, RUE DU TAUR, 34
1936

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

A LA MÉMOIRE DE MON PÈRE

A MA GRAND'MÈRE

Qui nous a toujours montré une grande bonté et un dévouement inlassable.

A MA MÈRE

Qu'elle veuille bien trouver ici, au milieu de ses souffrances, un faible témoignage de notre amour filial et de notre reconnaissance infinie pour tous les sacrifices qu'elle a consentis pour nous.

A MA SŒUR

A MES PARENTS ET AMIS

A NOTRE JURY

Hommage de gratitude.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR MARTIN-SANS

DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE TOULOUSE

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence du jury de notre thèse.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR PONS

Qui a été pour nous un guide éclairé et bienveillant dans l'élaboration de ce travail.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LOMBARD

Qui a bien voulu faire partie de notre jury.

A NOS MAITRES

DE L'INSTITUTION SAINT-JOSEPH DE FONTENAY-LE-COMTE
DE L'ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE
DE L'ÉCOLE MILITAIRE ET D'APPLICATION
DE CAVALERIE ET DU TRAIN DE SAUMUR

Hommage de reconnaissance.

A MONSIEUR PAUL WAROQUIEZ

RÉDACTEUR EN CHEF DE L'*Aviculteur français*

Qui a collaboré avec amabilité et désintéressement à notre travail.

INTRODUCTION

Dans un milieu rural, le vétérinaire est un conseiller et un guide en matière d'élevage et de zootechnie. Il sera appelé à donner son avis même en aviculture ; cette branche de notre élevage, vu son importance insoupçonnée, est encore trop délaissée et mérite plus d'attention de sa part. Sait-on, comme l'a déclaré M. de Monicault, député de l'Ain, au XII[e] Congrès de l'aviculture française, que la production avicole annuelle s'élève à 10 milliards de francs alors que l'élevage français a une valeur globale de 40 milliards ? Elle égale celle du blé ou du vin. Et pourtant, chacun voit dans quel abandon est laissé la basse-cour à la ferme.

Nous avons donc estimé qu'un sujet d'aviculture pouvait faire l'objet de notre thèse. Notre but est de connaître la race galline Marandaise qui n'a pas été encore étudiée en ethnologie et n'a même pas paru dans les classifications établies jusqu'à ce jour.

Par ailleurs, c'est une race utilitaire de premier ordre dont l'élevage est tout indiqué en ces temps difficiles où l'aviculture se tourne de plus en plus vers le côté pratique et économique.

Nous touchons, de plus, avec la Marans, au problème si important de l'œuf au triple point de vue : commerce, inspection et consommation.

Un tel sujet nous a plu surtout parce qu'il mettait en lumière une production spéciale au Marais poitevin, notre petite patrie. Si notre Marais est connu pour d'autres ressources plus importantes, celle-ci mérite de ne pas rester ignorée. Tel est notre désir ; il sera satisfait si ce résultat est obtenu.

Pour élaborer ce travail, nous avons dû recourir à des voix plus autorisées et plus compétentes que la nôtre en matière avicole. Parmi elles, nous citerons M. Paul Waroquiez, rédacteur en chef de l'*Aviculteur français*, M. le Docteur Sébileau, membre de l'Académie de médecine, professeur à la Faculté de Paris et directeur de l'élevage du Manoir de l'Aulnaie et M. Bouyer, président du Marans-Club. Nous leur offrons nos plus vifs remerciements et toute notre gratitude.

Nous tenons à remercier aussi M. Pons, Professeur de zootechnie à l'Ecole vétérinaire de Toulouse pour l'aide très précieuse et les conseils éclairés qu'il a bien voulu nous procurer en cette occasion et pendant notre séjour à l'Ecole.

DÉFINITION. DÉNOMINATION

La *Marans* ou race galline marandaise est une race française de volailles originaire du Marais poitevin, issue des croisements entre la poule aunisso-vendéenne, le Combattant anglais et la Langshan, caractérisée par ses œufs volumineux et d'un roux très foncé et par la finesse de sa chair.

Il y a dix ans à peine, le nom de race de Marans était inconnu. C'est le Docteur Sébileau, grand chirurgien et en même temps aviculteur distingué qui donna ce nom à l'ensemble de volailles du Marais poitevin.

D'abord appelée poule du pays de Marans ou volaille Marandaise, puis poule de Marans, elle prit par abréviation le nom de *Marans*.

Comme pour la plupart de nos races avicoles, ce nom rappelle son pays d'origine. Marans est une active petite ville d'Aunis, chef-lieu de canton de la Charente-Inférieure, située sur la Sèvre-Niortaise, à 5 km. de l'Anse de l'Aiguillon, en plein Marais poitevin. Le pays de Marans est la partie la plus basse de cette région s'étendant à l'Ouest et au Nord de cette ville. Le mot Marans dérive lui-même de Marais.

Le nom de *Marans* paraît assez mal choisi, si l'on considère son aire d'extension presque toute comprise dans le département de la Vendée : le Professeur Sébileau nous a dit regretter maintenant cette appellation qui lui donne un caractère charentais. Toutefois, si les souches sont exclusivement vendéennes, c'est en Charente qu'elle a trouvé ses premiers amateurs, fondateurs du Club. Les origines de la Marans sont donc aussi bien aunissiennes que vendéennes et nous acceptons volontiers ce nom, déjà consacré par l'usage.

LE PAYS D'ORIGINE. CONDITIONS D'ÉLEVAGE

I. Description du pays

Aire géographique.

Le berceau de la Marans est le Marais poitevin, région naturelle située à cheval sur la Vendée et la Charente-Inférieure, formant un vaste triangle d'une superficie de 55000 ha, dont la base est l'Anse de l'Aiguillon et le sommet, Niort. La Marans était élevée seulement dans la portion limitée par les trois routes nationales reliant Marans, Luçon et Fontenay-le-Comte. Mais depuis plusieurs années, elle s'est répandue dans tout le Marais puis sur son pourtour, surtout dans la plaine vendéenne.

Actuellement, son aire géographique s'étend sur trois départements : Vendée, Charente-Inférieure et Deux-Sèvres. Sa surface peut être évaluée à 6000 km². Mais la Marans n'est élevée exclusivement que dans la petite région délimitée plus haut. Au Nord de la ligne Fontenay-le-Comte, la Roche-sur-Yon, c'est la petite poule noire du bocage qui domine avec l'œuf blanc ; au Sud de la ligne la Rochelle-Niort, nous avons la poule noire des

Charentes pondant aussi des œufs blancs. A l'Est de Niort, la poule est blanche : c'est la Gâtinaise qui commence.

Aspect des diverses régions. Leur nature géologique.

L'aire géographique actuelle de la Marans couvre trois régions naturelles très distinctes que nous allons décrire très sommairement.

Le *Marais poitevin* est une région gagnée sur la mer et desséchée par tout un système de canaux et de digues ou *levées* permettant l'écoulement des eaux et empêchant les inondations par les crues de la Sèvre Niortaise. Ancien golfe des Pictons, nommé Pertuis-Breton, où s'élevaient plusieurs îlots, lesquels dominent encore sous le nom de *buttes* toute cette étendue plane et silencieuse, puis région marécageuse et malsaine interdite aux hommes, il est devenu grâce aux efforts des habitants du pays ou *Cabaniers*, une contrée des plus riches de l'Ouest. C'est une région étrange, unique en France, formant une grande Venise naturelle comme l'a dit excellemment le « publiciste militaire Savary », où l'on trouve partout la fraîcheur des grands bois, la douceur des lointains mouillés et miroitants, la joie, le calme, la pleine possession de soi-même.

Le sol, formé par le dépôt d'alluvions quaternaires, est constitué par une argile bleue ou *bri* très compacte, sans calcaire, sauf en profondeur où celui-ci entre dans une proportion de 10 à 20 %. Les buttes sur lesquelles sont bâtis les bourgs ont la même origine que la plaine.

La *plaine vendéenne* est une bande très étroite (15 km. dans sa plus grande largeur), étendue d'Ouest en Est entre le Marais et le Bocage, continuant la plaine de Niort et celle de l'Aunis et formant avec elles une ceinture au Marais poitevin. Pays plat, et dénudé, aussi sec que le Marais est humide et boisé, d'aspect monotone, mais fertile, son sol appartient au jurassique (lias et oolithe) : il est formé d'une argile appelée *groie*, venant de la décomposition de roches calcaires, caractérisée par une grande teneur en chaux (10 à 35 %) et la présence de sels de fer et d'aluminium la colorant en rouge.

Au Nord, le *Bocage* couvre une grande partie de la Vendée et des Deux-Sèvres. Constitué de schistes et de roches cristallines, continuation du massif armoricain, le terrain est accidenté, boisé, d'une fertilité médiocre.

Climat.

La latitude, le voisinage de la mer, le manque de relief expliquent le climat modéré dont jouit cette région océanique. Il est constant, doux, assez humide, moins brumeux que le climat armoricain, moins ensoleillé que le climat aquitain. Les vents d'Ouest prédominent amenant souvent la pluie (150 jours par an) et les brumes de l'Océan, tièdes en hiver, fraîches en été. La température oscille entre — 8° et + 25°.

II. Conditions d'élevage de la Marans

Importance de l'aviculture.

L'agriculture est la seule ressource de ces trois régions : elle y est très florissante sous ses deux formes : culture et élevage. L'exploitation se fait soit par fermes ou « cabanes » isolées dans le Marais, soit par les petits agriculteurs établis dans les bourgs du Marais, de la plaine ou du Bocage.

L'aviculture est elle-même très développée grâce à la volaille marandaise dont les œufs et la chair sont recherchés, grâce aussi aux efforts des coquetiers qui ont poussé à la production intensive de l'œuf d'exportation. Il nous est difficile de chiffrer l'importance de l'élevage avicole : la quantité d'œufs roux pondus en 1934 est d'environ 12 millions ; la quantité de poulets exportés de la région 200.000. La production annuelle de volailles s'élève donc à plus de 400.000 sujets.

Mode d'élevage.

La production de l'œuf et celle du poulet sont également entreprises. Si elles sont souvent réunies, l'une domine toujours l'autre qui est alors un accessoire. L'orientation est conditionnée par le mode d'exploitation agricole ; dans les fermes on élève surtout le poulet, le blanc de préférence, parce qu'on dispose de grands espaces et que l'élevage est peu coûteux ; dans les bourgs, où la basse-cour est restreinte, où la fermière soigne

attentivement ses volailles, c'est la production de l'œuf qui domine. Ces deux tendances différentes expliquent la double sélection dont nous parlerons plus loin.

Le mode d'élevage est encore peu perfectionné dans tous les cas : la basse-cour est négligée ; aucun soin n'est apporté au logement, à l'hygiène. Les volailles sont nourries le plus économiquement possible avec les produits récoltés. Elles ont toujours le maximum de liberté, sauf dans les bourgs où elles sont enfermées trop nombreuses dans des cours trop étroites. Le plus souvent, elles s'égarent dans les champs, les marais, à la recherche de la nourriture. Dans les fermes, en été, les jeunes sujets de 2 mois ne reçoivent plus de nourriture ; ils sont lâchés dans les champs de céréales après la moisson : ils croissent ainsi à peu de frais jusqu'à 3 mois 1 /2 âge de leur engraissement final. Celui-ci s'effectue en des épinettes et dure environ 15 ou 20 jours. Les poulets sont donc vendus à l'âge de 4 mois. Le chaponnage est inconnu. L'élevage des pondeuses est l'objet de plus de soins : on cherche surtout à obtenir l'œuf d'hiver par des incubations printanières.

Débouchés.

Les marchés de la région sont nombreux et renommés : chaque commune a le sien, hebdomadaire, pour les œufs et les volailles. Les œufs, achetés par des négociants, sont réunis en caisse de 120 à 150 douzaines, puis mirés, triés et expédiés. Les poulets sont plumés, vidés avant leur transport.

Les marchés de Marans, Chaillé-les-Marais et Luçon sont renommés pour le poulet, ceux de Vix, le Langon, Luçon, Sainte-Hermine, Coulonges-sur-l'Antise pour les œufs. En Vendée, il n'existe pas de coopératives d'achat comme en Deux-Sèvres et en Charentes, mais les coquetiers, très nombreux, paient toujours au cours normal.

III. Caractères de la volaille marandaise

Dans le Marais poitevin, la poule marandaise est une poule de ferme d'une morphologie protéiforme échappant à toute description. Dans chaque basse-cour, il y a une variété infinie de volailles de sorte que nulle apparence extérieure ne paraît correspondre au caractère commun qu'ont toutes les poules de pondre des œufs roux et il est curieux de constater sur les marchés l'uniformité des œufs et la diversité des sujets.

Cependant, en regardant de plus près, il est facile de trouver des caractères communs dans la conformation générale et les phanères montrant qu'elles appartiennent au même type, qu'elles ont la même origine. Enfin, leurs aptitudes identiques en font un groupe ethnique bien défini. Ce sont ces caractères communs, relevés par un examen minutieux qui ont permis d'établir le standard.

Il est facile d'expliquer les extrêmes variations du plumage et les irrégularités de conformation trouvées

sur la Marans non sélectionnée si l'on remonte à ses origines : le Combattant anglais se présentait sous neuf variétés : rouge à plastron noir, rouge gingembre, rouge à plastron brun, pile, rouge, argenté à ailes de canard, blanche, noire, noire à ailes cuivrées, pailleté. Le Langshan, il y a 40 ans, existait sous trois variétés : noire, blanche, bleue. Toutes ces couleurs se sont mélangées au hasard des croisements et ont donné la gamme actuelle parce que les habitants ne se sont jamais intéressés au plumage. On peut aussi ajouter l'influence de quelques croisements récents avec les races en vogue : coucou de Rennes, Faverolles, Gâtinaise, etc.

Si la grosseur et la conformation ont varié on l'explique facilement, d'une part par des variations naturelles qui se produisent dans toutes les races même très sélectionnées et, d'autre part, par la volonté des éleveurs qui ont modifié le format suivant le but qu'ils se proposaient : pour la chair, ils ont alourdi les sujets, pour la ponte, ils les ont diminué de taille.

Malgré la diversité du plumage, l'amateur découvre l'ébauche de quelques types évolués. La variété *blanche* est très répandue, surtout dans les grandes fermes vers Marans où l'on fait l'élevage du poulet en raison de la croissance plus rapide des sujets blancs et de la plus belle présentation, mais c'est un blanc impur, mélangé de noir ou de fauve. Ces sujets ont, en outre, l'inconvénient de pondre des œufs parfois moins colorés par suite des croisements effectués avec la Gâtinaise.

La *noire* est répandue surtout dans la plaine et vers l'Est : c'est une meilleure pondeuse d'œufs très roux, son format est plus réduit.

Le troisième type est le gris ou *coucou*, plus massif, très emplumé des tarses, ayant des caractères intermédiaires. Le plumage *fauve* se rencontre partout avec des variantes considérables.

Tous ces types étaient, il y a six ans, à peine définis et ils se mélangeaient constamment, comme ils le font aujourd'hui dans les fermes. Pour constituer un lot de dix sujets semblables, il fallait visiter plus de vingt basses-cours et encore, on n'avait que des phénotypes qui mendélisaient dès la première génération. Heureusement, une sélection très étroite, a permis d'individualiser ces types, de les purifier, d'en faire des génotypes.

Les qualités pratiques de la volaille marandaise sont les mêmes que celles décrites à l'étude de la race sélectionnée, objet d'un chapitre ultérieur.

CRÉATION DE LA MARANS

I. Ses origines

Personne ne s'était intéressé à cette question quand M. Waroquiez signala à l'attention du monde avicole les qualités exceptionnelles de la Marans. C'est en relevant sur place les caractères communs à toutes les volailles que cet aviculteur distingué a retrouvé ses origines. Le sang de la Langshan fut d'abord soupçonné puis confirmé par les écrits de M. R. Fontaine, une sommité en matière d'aviculture. Le sang du Combattant anglais ne fut découvert que trois ans plus tard grâce aux études historiques de la région, aux tableaux des salles de café, à l'histoire de l'Ile-de-Ré et surtout aux caractéristiques fondamentales de la race.

Suivons, dans leur ordre chronologique, les étapes de sa création, en mettant en lumière ce que chaque ancêtre lui a légué.

La Marans descend de la poule commune aunisso-vendéenne dont nous n'avons aucune donnée mais que l'on peut rapprocher de la poule noire du bocage vendéen et de la poule noire de Saintonge : d'un petit format, ces volailles pondent des œufs blancs et leur choix est

médiocre. La Marans tient seulement d'elle sa grande rusticité et son adaptation au climat humide du marais.

La première étape de la création remonte au XII^e siècle. C'est aussi précisément de cette époque que date le premier document authentique sur la race du Combattant anglais : il nous signale que les combats de coqs étaient pratiqués depuis longtemps et formaient un sport national. On estime que le Combattant anglais existait déjà du temps de Jules César.

Au XII^e siècle, par son mariage avec Henri de Plantagenet, duc d'Anjou, qui devint Henri II d'Angleterre, Eléonore d'Aquitaine apportait en dot plusieurs provinces françaises : Poitou, Limousin, Périgord, Aunis et Saintonge. La domination anglaise ne cessa que deux siècles plus tard.

Dans l'Histoire de l'Ile-de-Ré, on relève l'introduction des Combattants anglais. Le Pertuis breton était, en effet, un lieu de prédilection pour les flottes anglaises faisant la liaison (plus ou moins officiellement car il y avait surtout des flottes de pillards) entre l'Angleterre et les provinces françaises annexées. L'Ile-de-Ré, à 4 km. de la côte, face à la Rochelle, offrait avec ses deux ports, Sablanceau et Ars, de nombreux avantages.

Avec l'occupation, ce furent les coutumes anglaises qui s'implantèrent et subsistèrent. On trouve trace de combats de coqs en 1462 dans l'Ile-de-Ré. Au XV^e siècle, ces divertissements sont connus jusqu'en Anjou et en Saintonge, mais c'est dans toute la région rochellaise,

dans le Marais poitevin, que les combats de coqs ont été pendant longtemps des jeux entrés dans les coutumes locales.

Ces coqs de combat dont les ascendants avaient été importés d'Angleterre, transformèrent le type de volailles existant dans la région et ce croisement a laissé des traces très nettes dans le type, les mœurs et les qualités de cette volaille.

Le type général de la Marandaise se rapproche de celui de l'ancien Combattant anglais (*Old game folol*). Le coq est l'image modifiée de ce combattant plutôt bas, aux plumes serrées et raides, dont les soies étaient courtes et dures, la mâchoire et la gorge maigres, les jambes plutôt courtes et rondes, le pied large, les cuisses étroitement plumées, le bec puissant et crochu, et dont les ailes puissamment musclées étaient collées fortement au corps. La Marans a la poitrine large, les cuisses courtes, épaisses et musclées, bien plantées et écartées l'une de l'autre comme dans le standard du Combattant anglais.

Chez celui-ci, la chair, ferme et douce, est excellente. M. Leroy la dit délicieuse et la compare à celle du Houdan. Les œufs, toujours d'après la monographie de cette race, sont gros et teintés fortement ; la poule, d'après la Perre de Roo est une des meilleures pondeuses et couve peu. La Marans n'a-t-elle pas toutes ces caractéristiques et qualités ? Elle diffère même nettement des races lourdes uniquement tirées des races asiatiques par le fait que malgré son poids (elle pèse quelquefois plus

que le Combattant anglais) elle est très vive, très vigoureuse, les poussins sont très alertes et se développent avec une rapidité presque aussi grande que ceux des races légères ; cette vigueur et cette précocité sont dues à la fois à l'ancienne race commune et au Combattant anglais.

Mais la Marans a subi, avant d'arriver à son type actuel, une infusion de sang qui devait augmenter encore ses qualités.

En 1876, M. Geoffroy Saint-Hilaire, directeur du jardin d'acclimatation du Bois de Boulogne importait en France les premiers sujets de la race Langshan.

A la même époque M. de Foulcault importa également des Langshan qu'il fit reproduire en son château de l'Hermitage, près de Guinès, à 10 km. de Calais. M. R. Fontaine, dans le Nord, et M^lle^ A. Richards au château d'Outrau, près de Boulogne-sur-Mer eurent à leur tour des sujets venant de chez M. de Foucault.

Ceci explique la similitude entre les différentes variétés de Marans et certaines races du Nord, la Bourbourg en particulier, et la ressemblance frappante avec la poule de Marquise (Marquise est située entre Calais et Boulogne). Ces races du Nord avaient déjà du sang de Combattant du Nord, proche du Combattant anglais.

La Revue sur la Langshan de M. Robert Fontaine nous apprend que M. Louis Rouillé, un des amateurs les plus fervents de cette race, habitait le château de

Boismarjac, à Fouras, à 20 km. au Sud de la Rochelle et qu'il y éleva toutes les variétés de Langshan.

C'est donc aux environs de 1893 que commencent les nombreux croisements de la Marans de cette époque avec les diverses variétés de la Langshan ancien type ou Croad Langshan. Lorsque l'élevage de la Langshan pure disparût de la région, il s'établit peu à peu par les échanges de coqs sur les marchés locaux un nivellement dans le type des volailles. On peut encore trouver vers Luçon quelques sujets se rapprochant beaucoup de cette race.

Quelle fût son influence ? La Langshan n'a pas modifié le type de la Marans, car elle a par sa morphologie et ses aptitudes de nombreux points communs avec le Combattant anglais ; elle n'a pas donné le format grossier et les pattes jaunes des autres races asiatiques. Par contre, elle a contribué à augmenter sa rusticité, son volume, la finesse de sa chair et la puissance du facteur œuf coloré ; elle lui a donné ses tarses légèrement emplumés et la couleur bleutée de ceux-ci dans la variété noire.

Certains ont voulu voir l'action d'autres races dans la création de la Marans. Il est vrai que, dans le Marais poitevin, on trouve la trace de nombreux croisements récents : des fermiers ont introduit la Faverolles pour rendre la Marans meilleure couveuse, la coucou de Rennes pour donner à la chair de l'épaisseur et du poids ou la Gâtinaise pour enlever les plumes des pattes. Nous ne devons pas en tenir compte car des expériences ont

montré l'erreur de pareils croisements et il n'en reste aucune trace dans les élevages produisant l'œuf roux.

II. La sélection

A. *Sélection empirique.*

Depuis l'introduction du sang Langshan, la Marans fut l'objet d'une sélection continue de ses aptitudes naturelles : elle a été orientée vers la production de l'œuf roux et du poulet blanc.

Cette sélection, que Dechambre appelle empirique, est comparable à celle opérée sur les autres animaux, par exemple les bovins pour le rendement laitier. Grâce à elle, la Marans a été dotée d'un attribut particulier, exceptionnel, sans lequel elle serait restée une poule commune ignorée. Son importance capitale, permet que l'on recherche les conditions où elle s'est pratiquée.

L'œuf roux a été lancé en Angleterre, d'après M. Siloret Professeur d'agriculture, par M. Mathew, Anglais d'origine, mais établi aux Aubiers (Deux-Sèvres). Vers 1880, sur le marché de Londres, les œufs importés de France furent concurrencés par les œufs de Russie plus frais et moins chers. C'est alors, que, par hasard, M. Mathew eut l'idée d'envoyer à Londres des œufs roux comme spécialité ; ils eurent aussitôt une grande vogue. Les coquetiers se mirent à acheter pour l'exportation tous les œufs roux à un prix supérieur aux autres et d'autant plus cher que les œufs étaient plus gros et plus colorés.

L'intérêt poussa les agriculteurs à produire cette marchandise si recherchée et à la rendre de plus en plus belle. Après la guerre, les droits d'exportation ralentirent puis arrêtèrent les expéditions. Ce furent les marchés français qui attirèrent l'œuf roux. Aujourd'hui, cet œuf est encore payé sur place 1 à 2 fr. de plus par douzaine. La sélection et son extension se poursuivent toujours grâce à l'action des coquetiers et des coopératives d'achat.

Dans le Marais poitevin, d'autre part, la Marans a été orientée vers la production du poulet de consommation. Les sujets blancs étant préférés pour leur plus belle présentation, les éleveurs se sont mis à uniformiser leurs volailles dans cette couleur et ils ont même fait des croisements aux dépens de la qualité de l'œuf.

Ces deux sélections se sont toujours faites séparément : celui qui produit de l'œuf délaisse le plumage et celui qui élève du poulet blanc ne s'occupe pas de l'œuf. Ceci est un tort mais explique pourquoi le plumage est si hétérogène et l'œuf de la variété blanche parfois inférieur.

A la sélection empirique est venue s'ajouter la sélection méthodique. Ce travail long, laborieux, quelquefois décevant, que le fermier n'avait pas effectué par désintéressement et ignorance des lois de l'hérédité et des procédés de sélection, a été entrepris, il y a quelque années, par des éleveurs de premier ordre.

B. *Sélection méthodique.*

Lorsque la Marans fut lancée, dans le monde avicole on fut très étonné de l'ignorance complète où l'on était resté jusqu'alors à son sujet : elle était ignorée en raison du peu de connaissances que nous avons, nous autres Français, de nos richesses nationales lorsqu'elles sont exploitées sans bruit par nos modestes et laborieuses populations rurales.

De 1910 à 1928, des éleveurs amateurs de la région de Marans s'intéressèrent à elle. Très bien intentionnés, mais inexpérimentés, ils ont beaucoup peiné, beaucoup dépensé et leurs efforts sont restés stériles.

Elle fut exposée en 1914 pour la première fois à l'Exposition Nationale d'Aviculture de la Rochelle, sous le nom de poule de pays. Depuis, elle a toujours figuré comme une race locale aux expositions annuelles de cette ville.

Mais si la Marans a pris son essor, c'est grâce à Mme Rousseau, de l'Ile-d'Elle (Vendée). En 1921, elle entreprend la sélection intensive de l'œuf roux tout d'abord, puis cherche à uniformiser le plumage. En 1928, elle fut vivement priée d'exposer ses sujets à la Rochelle pour les œufs magnifiques qu'elle obtenait. Réunissant les sujets coucou, elle réussit à former un parquet quelque peu homogène.

M. Waroquiez, rédacteur en chef de l'*Aviculteur français*, vint à cette exposition, s'intéressa à la Marans, fit paraître en son journal un article sur ses origines. Le

Professeur Sébileau, vieux Charentais connut ainsi la Marans et décida de s'en occuper.

Ces deux aviculteurs avec quelques éleveurs s'intéressant à la Marans, comprirent que la première chose à faire était de s'unir, de former un club. Le Marans-Club naquît en 1929. Il fut organisé par la Société d'aviculture de la Charente-Inférieure, il est donc sous sa tutelle mais il jouit d'une autonomie complète puisqu'il a ses statuts propres, qu'il est administré par un bureau et un comité et qu'il dispose de ses ressources financières. Nous donnons ci-dessous la composition de ses bureaux et ses statuts :

Marans-Club.

Déclaré conformément à la loi. *Journal Officiel* du 24 septembre 1929.

1. Bureau

Conseil d'administration :

Président, M. Bouyer Alphonse.

Vice-président, M. Petit, maire de Marans.

Secrétaire, M. Pradier.

Trésoriers, MM. Deraze Camille, Véry.

Membres du Conseil :

MM. le Capitaine Bourrichet, Bachelier, Mme Rousseau.

Présidents d'honneur :

M. Charrière, ingénieur-agronome, ingénieur des Chemins de fer de l'Etat.

M. Douence, Directeur des Services agricoles de la Charente-Inférieure.

Vice-président d'honneur et conseiller technique :

M. Siloret, ingénieur agronome, professeur d'agriculture.

Membre bienfaiteur, Mme Pillette.

Membre honoraire, Mme Bachelier.

Secrétaire général honoraire, M. le Commandant Bouet.

2. Statuts

Art. 1er. — Il est fondé un club d'amateurs de la race de volailles dite de Marans. Ce club prend le nom de Club français de Marans et est fondé par la Société départementale d'aviculture de la Charente-Inférieure. Le siège social est fixé 19 rue des Quatre-Sergents, à La Rochelle.

Art. 2. — Le but du Club est d'encourager par tous les moyens en son pouvoir l'élevage de la race de volailles de Marans et d'en développer les qualités et à cet effet, il élaborera un standard par sélection tout en maintenant la couleur roux foncé de l'œuf, garantira les classes dans les expositions, y offrira des prix spéciaux ainsi que dans les concours de poules.

Art. 3. — Le Club se compose d'un nombre illimité de membres actifs et de membres d'honneur (actuellement 32).

Art. 4. — Le Comité sera composé d'un président, deux vice-présidents, un secrétaire, un trésorier et six membres. Il se réunira aussi souvent qu'il sera nécessaire et au moins une fois par an. Il aura les pouvoirs les plus étendus pour la direction et la bonne marche du Club. Les membres du Comité sont élus pour cinq années et sont rééligibles.

Art. 5. — Une assemblée générale aura lieu une fois par an au mois de novembre. Tout membre ayant une proposition à faire devra en aviser le président, au moins 15 jours avant l'assemblée.

Art. 6. — La cotisation est fixée à 10 fr. par an, un droit d'entrée est fixé à 5 fr. une fois payé. Elle devra être réglée au trésorier le 1er janvier de chaque année, aucun membre du Club n'aura droit à un prix s'il n'a pas payé sa cotisation. Le rachat de la cotisation est fixé à 100 fr.

Art. 7. — Les personnes désirant faire partie du Club devront adresser leur cotisation au trésorier, 16, place de Verdun.

Art. 8. — Chaque membre du Club recevra une carte de membre et un exemplaire des statuts.

Art. 9. — Le Comité pourra, pour offense qu'il jugera grave, exclure un des membres sans qu'il soit tenu d'en fournir le motif.

Art. 10. — Les présents statuts ne pourront être modifiés

qu'en Assemblée générale. Les modifications projetées devront être portées à la connaissance des membres du Club un mois avant la date de l'Assemblée générale.

Art. 11. — Tous les cas non prévus seront résolus par le Comité.

Art. 12. — Les présents statuts ainsi que les modifications qui y seront apportées seront déposées à la Préfecture conformément à la loi du 1er juillet 1901, art. 5, relative au contrat d'association.

Aussitôt formé, le Club élabora un programme d'action visant les deux buts à poursuivre : la sélection et la propagande.

La sélection devait être basée sur la connaissance des caractères propres à la race. Une étude fut faite par le Professeur Sébileau sur l'ensemble de la population galline marandaise : le résultat fut l'élaboration d'un standard qui parût en 1929 : il ne parlait pas de plumage, laissant aux éleveurs l'initiative d'une orientation vers telle ou telle coloration. Les quelques sélectionneurs donnèrent en trois ans des sujets épurés de tout élément étranger et présentant un plumage assez bien défini. En 1932, paraissait le deuxième standard avec description des six variétés. En même temps, le Club se créait un centre d'expérimentation au Manoir de l'Aulnaie. Depuis cette date, la Marans a été perfectionnée au point de vue morphologique tout en conservant son attribut caractéristique : l'œuf roux. Dans la description de la race, nous verrons à quel point l'a amenée cette sélection méthodique.

Pour que la Marans, ignorée en 1929, soit l'objet deux ans plus tard d'un véritable engouement dans tout le monde avicole, il a fallu une campagne de publicité très intense. Tous les efforts en vue de la faire connaître et accepter dans les milieux officiels furent accomplis par deux aviculteurs, ceux même qui ont présidé à sa sélection : MM. Waroquiez et Sébileau. A eux revient le mérite d'avoir lancé la Marans : le premier par d'abondantes publications dans son journal avicole, le second en prenant part aux expositions. Dès 1929, elle était présentée aux grandes expositions de France et de

Belgique : Paris, Lyon, Bordeaux, Liège. En 1930, elle fut envoyée au Congrès médical d'aviculture de Londres. Grâce à ces efforts, elle fut acceptée en 1932, par la Société Centrale d'aviculture comme race pure pouvant figurer aux expositions annuelles de Paris.

Cette campagne n'alla pas sans attaques de certains pontifes avicoles qui voyaient cette nouvelle race venir concurrencer les leurs. Malgré tous les dénigrements, la Marans a continué son ascension après avoir acquis la sympathie des éleveurs, elle s'est répandue dans les pays voisins, surtout en Angleterre, ce qui est une preuve indiscutable de sa supériorité.

ÉTUDE DE LA RACE

I. Caractères morphologiques

Ils sont fixés par le standard.

STANDARD OFFICIEL DE LA MARANS

Caractères généraux du coq.

A. **Aspect général et port.** — Animal assez fort, de forme plutôt allongée qu'arrondie, de hauteur moyenne, donnant l'impression de robustesse et de rusticité, sans lourdeur.

Poids : adulte de 3 kgr. 500 à 4 kgr ; coquelets, de 3 à 3 kgr. 500.

B. **Tête et cou.**

Tête : de grosseur moyenne, légèrement aplatie et allongée.

Crête : simple et droite, rigide, à dents bien séparées, profondes et aiguës, sans crétillons.

Oreillons : moyens, rouges, tolérés très légèrement sablés de blanc.

Barbillons : moyens, rouges, de texture fine.

Yeux : vifs, rouge-orange.

Joues : lisses ou très légèrement duvetées.

Bec : long, assez fort, peu recourbé mais légèrement brusqué, couleur corne.

Cou : long, assez fort, avec tendance à s'infléchir en haut, vers le crâne, camail long et assez abondant.

C. **Corps.**

Plastron : fort et large, bréchet droit.

Dos : plat, long, légèrement incliné en arrière.

Ailes : assez courtes et serrées au corps.

Queue : inclinée, demi-horizontale et assez courte.

D. **Pattes et doigts.**

Cuisses : fortes, sans bouffants et sans bottes.

Tarses : blancs ou blanc rosé (quelle que soit la variété), légèrement emplumés, ainsi quelquefois que le dernier orteil.

Doigts : au nombre de quatre, blanc ou blancs rosé, longs, bien écartés. Dans la variété noir cuivrée, les pattes sont tolérées teintées de plaques grises.

Ongles : longs, pointus, blancs.

Caractères généraux de la poule.

A. **Aspect général et port** : en rapport avec ceux du coq. Dos moins incliné.

Poids : adultes de 2 kgr. 500 à 3 kgr. 500 ; poulettes de 2 à 2 kgr. 600.

B. **Tête et cou**, comme chez le coq.

Crête : simple, droite et fine, s'inclinant parfois chez l'adulte.

C. **Pattes et doigts, corps**, comme chez le coq.

Défaut et disqualifications.

Crête : bifide ou inclinée chez le coq.

Oreillons : blancs ou jaunes.

Yeux : noirs.

Tarses : non emplumés, bleus, noirs ou jaunes.

Cuisses : bottées.

Orteils : soudés ou au nombre de cinq.

Variétés.

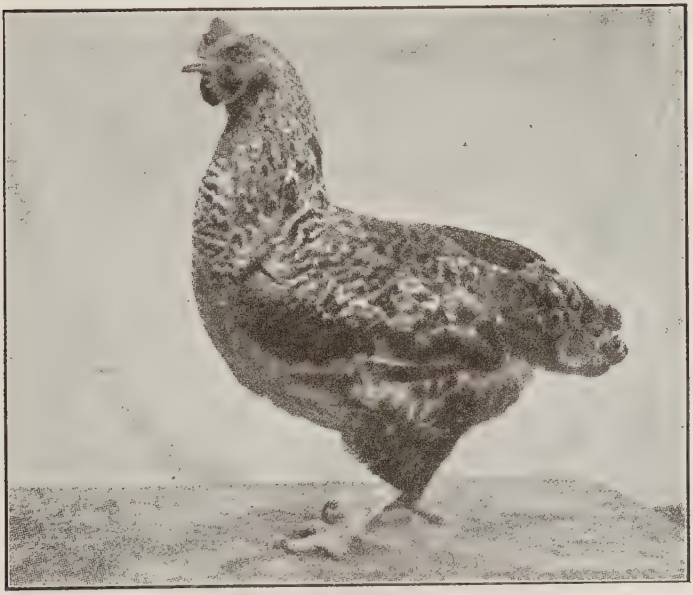
Le Marans-Club a reconnu six variétés de Marans : la blanche, l'herminée, la coucou argentée, la coucou dorée, la rouge (fauve saumonée perdrix) et la noire cuivrée.

Variété blanche : plumage entièrement blanc ; camail, épaulettes et lancettes tolérées jaune paille chez le coq.

Variété herminée : plumage blanc. Rémiges principales et rectrices rayées de noir. Camail légèrement herminé.

Variété coucou argentée : plumage gris, assez foncé, surtout vers la queue, avec marbrures et taches plus claires formant

Coq Marans, variété coucou argentée



Poulette Marans, variété coucou argentée

Clichés: *« La production des œufs roux et la race de Marans ».*

plutôt « pastillage » ou « caillouté » que barrures régulières.

Camail beaucoup plus clair, blanc moucheté de gris foncé, se détachant en collerette claire sur le reste du plumage. Sous-couleur grise.

Le coq a un plumage plus clair que celui de la poule. Le camail et les lancettes peuvent s'éclaircir jusqu'au blanc, quelquefois tirant sur le jaune paille.

Variété coucou dorée : même plumage que pour la coucou argentée, les parties blanches étant remplacées par une teinte dorée.

Variété rouge (fauve saumonée perdrix) : plumage entièrement fauve saumoné et légèrement maillé perdrix, couleurs plus soutenues chez le coq.

Variété noir cuivré.

Coq : plumage noir avec camail, selle, épaules et lancettes cuivrées, poitrail légèrement maillé de roux.

Poule : plumage noir mat, sans reflets verts ni bleus ; reflets roux, surtout au poitrail, plumes du camail liserées de doré.

Défauts dans le plumage des variétés.

Blanche : plumes noires.

Herminée : camail trop fortement herminé ou se prolongeant sur le dos.

Coucou argentée : plumes vertes ou fauves, absence de camail plus clair, camail et lancettes dorés.

Coucou dorée : plumes blanches.

Rouge : plumes blanches teinte lavée.

Noir cuivrée : plumes blanches.

Pour compléter le standard, il faudrait donner l'échelle de points nécessaire à l'appréciation exacte et rationnelle des individus. Nous ne l'avons trouvée nulle part et M. Waroquiez, juge officiel de la Marans, nous a dit qu'elle n'existait pas. C'est là une lacune que le Club aura à combler le plus tôt possible.

A l'aide du standard, nous pouvons esquisser un tableau d'ensemble de notre sujet : le format dépasse la moyenne ; par sa conformation, il se rapproche du type de l'ancien Combattant anglais ; animal ramassé, très charpenté et musclé, membres écartés, pas trop longs, avec doigts puissants, ailes réduites et collées au corps, cou long et fort, bec recourbé. Caractères intéressants à signaler, pattes blanc rosé ou bleutées pour la variété noire : jamais la Marans n'a des pattes jaunes, ce qui prouve qu'elle n'a pas de sang de Brahma ni de Cochin ; présence de plumes aux tarses en quantité réduite mais devant exister, don de la Langshan ; crête toujours simple : nombre de doigts égal à quatre.

Comparons maintenant la Marans actuelle au standard, en prenant chaque variété en particulier.

Variété blanche. — Elle est en retard : cela vient de plusieurs raisons. Au début de la sélection, il n'existait que des sujets dont le blanc était plus ou moins mélangé de noir ; aujourd'hui encore, pour l'obtenir, on sélectionne vers l'albinisme la variété herminée. Or, le noir est difficile à éliminer complètement : le plus souvent les rectrices profondes de la queue sont noires ou châtain foncé à leur extrémité et sont visibles par dessous les rectrices superficielles blanches. Cette particularité existe aussi chez d'autres races : les variétés blanches de la Bresse et de l'Alsacienne ainsi que la Gâtinaise ont souvent des plumes grises à la queue et aux ailes.

Elle est aussi en retard quant à l'œuf roux ; dans le

Marais poitevin, elle a subi de nombreux croisements, surtout avec la Gâtinaise, qui ont diminué momentanément la couleur de l'œuf. On a dit, pour expliquer ce retard, que l'œuf se fonce parallèlement au plumage ; nous ne le croyons pas car la Langshan blanche pond des œufs teintés et des races noires pondent des œufs blanc nacré enfin, des Marans blanches donnent des œufs très colorés.

Pour arriver rapidement à fixer d'une façon définitive la couleur, on a préconisé un croisement judicieux d'un coq Marans blanc avec des poulettes métis Langshan-Orpington blancs. Cette introduction de sang étranger ne doit être tentée que par des éleveurs habiles. Nous croyons qu'une sélection sans croisement suffira, d'autant plus que des sujets conformes au standard existent actuellement.

Un autre défaut est à signaler, les tarses emplumés sont rares, même dans les élevages de sélection. Il faut veiller à ce détail en employant des coqs dont l'envahissement des pattes est très prononcé.

La Marans blanche est une belle poule, assez forte, ayant l'apparence de métis Orpington-Gâtinais blancs avec des tarses légèrement emplumés. La couleur blanche, brillante chez le jeune, perd de son éclat avec l'âge : chez l'adulte, elle se salit pour tendre vers la couleur isabelle, chez le coq, le plumage est soufré.

Cette variété a de grandes qualités pour la chair : elle

est d'un fort poids et pousse rapidement ; à ce point de vue, c'est une rivale de la Faverolles.

Variété blanc-herminée. — Elle n'a pas été sélectionnée aussi activement que la blanche car elle existait naturellement dans les fermes ; elle n'a subi qu'une épuration. Elle a une ressemblance assez frappante avec la Bourbourg, par suite du sang de Langshan et de Combattant.

Variété coucou argentée. — De l'avis de tous les connaisseurs, c'est elle qui a été le plus sérieusement travaillée et se rapproche le plus du type parfait. Elle seule a figuré aux Congrès internationaux de Londres et de Liège ; elle seule a été reconnue marandaise pure par la Société Centrale en 1932, par l'Angleterre en 1935.

Le plumage coucou était très répandu dans le Marais poitevin, mais comme il résulte de l'union de deux facteurs : blanc et noir, sa fixation définitive est impossible. C'est une loi générale de Mendel qui s'applique à toutes les races coucou : ainsi la Plymouth barred Rock, la coucou par excellence, donne souvent des coqs blancs et des poules noires. Il ne faut donc pas être trop exigeant pour la Marans dont la sélection date de six ans, si quelques sujets sont défectueux.

Dans cette variété, comme dans la Plymouth les mâles ont tendance à naître un peu clairs et les femelles un peu sombres. L'argenture de la collerette est encore un point difficile à fixer : elle doit se détacher nettement et non pas aller en dégradant vers le plastron. L'absence de la

collerette blanche est admise et même préférée par les Anglais puisque, dans le standard paru tout dernièrement dans la revue agricole *The Feathered World*, ils créent deux variétés coucou, différant nettement de notre Marans par la conformation et le plumage ; une coucou argentée avec « blanc sur le haut de la poitrine et au-dessus », et d'un gris lavé ; une couche foncée, sans collerette. Vouloir supprimer celle-ci, c'est enlever tout le charme particulier de cette variété et lui donner une ressemblance avec la coucou de Malines ou la bleue de Hollande pouvant prêter à confusion.

La Marans coucou argentée paraît plus grosse que la blanche ou la noire : cette illusion vient de ce que le plumage n'est pas toujours aussi collé au corps que dans les autres variétés, et prend un aspect soyeux ; cette faute, recherchée par le standard anglais, est assez facile à corriger en choisissant les reproducteurs.

Cette variété ressemble à la fois à la Malines et à la Braekel argentée ; elle réunit les qualités de la blanche pour la chair et de la noire pour les œufs.

Les mêmes remarques s'appliquent à la coucou dorée.

Variété rouge. — On parle peu de cette variété et il semble qu'elle soit un peu délaissée. La couleur fauve-saumoné-perdrix imposée par le standard est rare dans les élevage de sélection et davantage encore dans les fermes. C'est dans ce groupe qu'il y a le moins d'homogénéité : on trouve tous les tons entre le fauve clair ou jaune et le rouge foncé.

Deux plumages existent : l'un rouge cuivré foncé avec des herminures et les rémiges et rectrices noires ; les coqs ressemblent au Rhode Island Red, mais moins brillant et plus foncé que lui ; la poule a un plumage intermédiaire entre celui de la Rhode et celui de l'Orpington fauve, le camail étant plus foncé. L'autre, d'un ton roux plus ou moins clair, se rapproche du plumage de l'Orpington fauve (bugff, light yellow) ou de la Faverolles avec des herminures au camail ou aux extrémités. Il faudrait que les éleveurs choisissent définitivement entre ces deux plumages et se conforment au standard.

Variété noire cuivrée. — Elle diffère encore sensiblement du standard. Avant toute sélection, elle existait avec les particularités suivantes : iris, bec et pattes d'un noir intense, plumage noir avec des reflets métalliques comme la Langshan. La sélection a cherché à rendre les tarses et le bec blanc rosé et à donner une collerette cuivrée. Celle-ci apparaît assez facilement en employant un coq de la variété fauve mais il est malaisé de faire éclaircir les pattes : c'est d'ailleurs pour cette raison que le standard tolère une teinte bleue. Nous croyons malgré quelques rares succès, que son homologation au type demandera du temps et des soins.

Cette variété a le même plumage que l'Ardennaise. Elle a surtout la supériorité de pondre des œufs très roux.

Le standard officiel de la Marans tel que nous l'avons étudié, établi après une étude sérieuse de la race en sa région d'origine, vient d'être transformé complètement

d'une façon fantaisiste par la Commission des Clubs anglais après son acceptation outre-Manche dans sa variété coucou, de sorte que le type anglais n'a plus aucune ressemblance avec le vrai type Marans. Voici là titre d'indication, ce standard anglais :

Standard anglais

Coq, tête : bec profond et de moyenne taille ; crête simple, moyenne taille, droite, érigée, avec 5 ou 6 dentelures fines. Barbillons de moyenne taille et de texture fine. Face unie et de fine texture. Yeux grands et proéminents, crâne raffiné. *Cou* de longueur moyenne et pas emplumé avec excès. *Corps* long d'une bonne largeur et profond, le devant rustique, plein et profond, beau port, queue haute. *Bréchet*, long, bien en chair et d'une bonne largeur, bien couvert de chair en avant, sans carène. *Chair* blanche et de bonne qualité. *Peau* fine et de fine texture. *Pattes* de moyenne longueur et larges sur le devant, séparées, les os de bonne qualité. *Cuisses* bien en chair, pas trop lourdes en os. Orteils bien étalés et droits. *Jambes* propres et sans plumes de préférence. *Plumage* assez serré et de texture soyeuse en général. *Port* actif, compact, gracieux. A la palpation, ferme, qualité de consommation. *Poids*, coq 3 kgr. 600, coquelet 3 kgr. 100.

Poule : mêmes caractères. *Poids* : adulte 3 kgr. 100, poulette 2 kgr. 700.

Couleurs : crête, barbillons, oreillons rouges ; jambes et pieds blancs ; bec blanc et corne ; œil rouge ou d'un bel orange, préféré ; *prunelle* grande et bien limitée. *Plumes* : coucou foncé partout, chaque plume barrée de noir-bleu, le cou d'un ton plus clair chez la poule ; chez le coq, le clair sur le dos est admis si les plumes sont bien barrées. Coucou uniformément est l'idéal, autant que possible.

Le coucou argenté : cou presque blanc et du blanc sur le haut de la poitrine et au-dessus. En général, plumes barrées partout d'une couleur plus pâle que dans le coucou foncé.

Points : type, port et qualité pour la table (inclus poitrine et chair et qualité de chair), 40 ; taille et qualité, 20 ; couleur et barres, 15 ; tête, 10 ; pattes 5 ; état général 10.

Défauts sérieux : pattes très emplumées, apparence grossière, manque de vigueur, gros os, tous les signes contraires aux valeurs : utilité, reproduction. Difformités, brèchet tordu, plus de 4 doigts etc.

Il serait difficile de reconnaître notre Marans dans une telle description. Les principales modifications sont : réduction du format, disparition des plumes aux tarses, création de deux variétés coucou. A la rigueur, on peut admettre les pattes lisses car environ 50 % des sujets sont ainsi constitués mais établir un standard qui ne puisse plus s'appliquer à la race, c'est vouloir former un nouveau type de Marans. Ce danger de dualité doit amener le Marans-Club à faire une rectification pour essayer de maintenir en Angleterre le standard officiel.

II. Caractères physiologiques

Ces caractères se retrouvent dans chaque variété, exception faite des quelques différences signalées plus haut. Nous envisagerons successivement les qualités de la Marans aux points de vue ponte, chair, rusticité.

Ponte.

Ce qui caractérise cette race, ce qui lui vaut une telle vogue, c'est son œuf. Nous lui consacrons un chapitre spécial. Ici, nous ne considérons que l'aptitude à la ponte.

La Marans pond environ 15 douzaines d'œufs par an dans sa deuxième année, après sélection. Dans son pays d'élevage, il faut compter sur 150 œufs. Ce rendement n'est évidemment pas extraordinaire mais lorsque la sélection morphologique sera terminée, les éleveurs s'orienteront vers ce côté pratique et la moyenne s'élèvera sensiblement, car la Marans a des aptitudes de bonne pondeuse : elle paraît vieillir moins vite au point de vue génital que certaines grandes pondeuses comme la Wyandotte.

La ponte débute à 6 ou 7 mois, quelquefois à 5. Née en avril, la poulette pondra en automne (septembre-octobre) et tout l'hiver. Née plus tard, la ponte ne s'établira qu'au printemps. Par contre, si elle naît plus tôt ou si elle est fortement alimentée, elle pondra à 5 mois, mais elle fera une mue au début de l'hiver qui l'affaiblira et diminuera de beaucoup sa ponte d'hiver, la plus intéressante.

Bonne pondeuse d'hiver, la Marans couve peu en cette saison et au printemps, au moment où les incubations doivent avoir lieu, c'est pourquoi ce caractère, très apprécié des aviculteurs, est considéré comme un défaut par les habitants du pays d'origine, lesquels sont obligés d'y suppléer par des dindes ou des poules de race différente comme la Faverolles.

En général, à la longue, l'humidité gêne considérablement la ponte. La Marans ne paraît pas en souffrir,

habituée depuis des siècles à la boue fraîche du marais et aux brumes continuelles de l'hiver.

Chair.

La chair de la Marans est d'une qualité supérieure : les masses musculaires sont blanches, les fibrilles très ténues, le suc abondant ; la graisse a une consistance ferme rappelant quelquefois le lard. A la cuisson, la chair devient juteuse, fondante, le goût en est moelleux, la saveur en est délicate. Cette qualité est nettement appréciable si l'on compare, par exemple, un poulet Marans, un autre venant du Marais breton (poulet nantais) et le poulet du Bocage : ces derniers ont une chair filandreuse et sans saveur.

Sur les marchés locaux, le poulet est très recherché ; il y a quelques années, le couple, à 5 mois, s'est vendu jusqu'à 90 et 100 fr. à Mrans. A Paris, où il est expédié après préparation sous l'étiquette « Vendée-moelleux » son prix égale celui du Bresse ou plutôt il l'égalait car depuis l'application de médailles de garantie d'origine, le Bresse se vend plus cher.

La variété blanche surtout est recherchée par le consommateur en raison de la plus belle apparence des sujets dépouillés : en effet, à 3 ou 5 mois la peau est parsemée de petits tubes, ébauches de futures plumes, appelés « chicots » ayant la même coloration que la plume adulte. Sur des sujets blancs, les chicots ont la même couleur que la peau, donc sont beaucoup moins visibles, la présentation est meilleure.

A la qualité s'unit la quantité : le poids fixé par le standard est de 3 kgr. 500 à 4 kgr. Le sujet de 4 mois, le meilleur, pèse jusqu'à 2 kgr. Les os sont réduits, les masses musculaires abondantes, surtout au poitrail et à la cuisse.

Pour la rapidité de la croissance, la Marans ne le cède en rien à la Faverolles. A 3 mois et demi ou 4 mois, le jeune sujet pèse couramment 3 livres : c'est à cet âge qu'il est le plus estimé, et qu'on le vend dans la région de Marans : le poulet est fait, la chair a la fermeté nécessaire tout en conservant le maximum de tendreté, mais sans envahissement par la graisse. De plus, l'acheteur préfère toujours un poulet d'un format un peu petit, surtout en été.

En résumé, la Marans possède les trois qualités de tout animal de boucherie : qualité, quantité, précocité.

Rusticité.

Poule de ferme, la Marans en a la rusticité. Acclimatée au milieu humide et malsain du marais, elle a acquis une résistance très grande aux intempéries et aux maladies lui permettant de s'adapter très facilement à tout autre milieu même dès le jeune âge.

C'est une volaille robuste et sobre, préférant la liberté entière mais se soumettant très bien à la claustration de l'élevage intensif, très active, débrouillarde, facile à nourrir, avide de verdure, de choux en particulier, se perchant de bonne heure et dans les arbres de préférence au poulailler trop clos, ne détestant pas la chaleur mais,

peu frileuse, très à son aise dans les endroits frais, même dans les prés humides.

Par sa vivacité, sa vigueur, elle diffère nettement des races lourdes tirées uniquement des races asiatiques et rappelle son ancêtre le Combattant anglais. De lui, elle tient aussi une certaine humeur batailleuse se manifestant par des combats fréquents entre coqs et aggressivité marquée contre les personnes pénétrant dans la basse-cour. Le coq est très ardent dans l'élevage ; en liberté, tous les œufs sont fécondés.

Pour nous résumer nous donnons la description du Professeur Sébileau : « C'est une vraie campagnarde, solidement établie, bien campée sur deux membres pas très hauts et fortement musclés, une campagnarde imprégnée d'une rusticité que n'a pas encore altéré le bien-être rigoureux d'un élevage prolongé, une campagnarde qui aime les champs, le soleil et la liberté, une campagnarde qu'une vieille tradition a habitué à la boue du marais pendant l'hiver, à la dureté du sol pendant l'été, en tous temps à l'inclémence des bourrasques du large, une campagnarde sobre, de bon appétit qui se nourrit de tout ce qu'elle trouve et ne laisse rien perdre, une campagnarde féconde, qui ne badine pas inutilement et ne perd pas son temps à donner des œufs clairs, une mère vigilante mais sans faiblesse qui, dès les premiers jours, entraîne ses petits à la marche et les habitue aux intempéries.

« C'est une chouane, une vraie chouane, une pure descendante de la Jacquerie vendéenne, amoureuse de l'indépendance et fidèle à la tradition. Si amoureuse de l'indépendance et si peu préparée pour l'incarcération de ce qu'on est convenu d'appeler le système intensif qu'il suffit de lui donner de l'air, du soleil et un peu de liberté pour que toute jeune elle se développe rapidement, engraisse en quelques semaines, se fasse

chair tendre et savoureuse, pond annuellement 12 à 15 douzaines de gros œufs d'un roux très foncé ... Si fidèle à la tradition que ces beaux œufs, la Marandaise les pond partout où on l'acclimate, quelque logement et quelque régime alimentaire qu'on lui impose, quelque soit le sol sur lequel elle vit ... ».

III. L'œuf roux

A. *Description*

Grosseur.

L'œuf de la Marans est lourd : 70 à 80 gr. en moyenne. Le minimum ne doit pas descendre au-dessous de 65 gr. à 2 ans. Chez les jeunes pondeuses, l'œuf pèse de 55 à 65 gr. La moyenne doit s'élever avec la sélection car on trouve couramment dans les fermes des œufs de 85, 90 gr., chiffre parfois dépassé. En fin de ponte, le poids diminue légèrement.

La forme est plutôt globuleuse. Les dimensions normales sont de 65 sur 45 mm.

Coloration.

C'est la pigmentation de la coquille qui caractérise l'œuf de la Marans.

Définition, répartition, variations de la pigmentation. — L'œuf est roux, mais il existe de nombreuses teintes dans le roux ; on distingue : l'alezan foncé, l'alezan brûlé, l'ocre rouge, la sépia, le brun Van Dyck, la terre de Sienne.

La répartition se fait de deux façons : soit uniformément (coquille homochrome) soit en petite macules foncées, brun-violacées, isolées ou confluentes, se déta-

chant sur le fond roux de l'œuf et lui donnant une apparence mouchetée ; ces macules sont dues à de petits dépôts de matière colorante par dessus la coquille déjà formée, elles sont en relief et peuvent se détacher.

Il n'est pas rare que dans la dernière partie de l'oviducte, l'œuf se recouvre d'une couche de mucus chargé de bicarbonate de chaux sans pigment ; celle-ci forme alors à la coquille un revêtement blanc ou blanc rosé sous lequel le rouge de l'œuf prend une teinte nettement violette ou mauve. En mouillant légèrement, la vraie coloration apparaît mais à la dessication, elle est voilée de nouveau. *L'œuf mauve* est habituel chez certaines poules, surtout sur des poules grasses.

Les variations de coloration sont considérables entre sujets différents ; en principe, plus le plumage s'éclaircit plus l'œuf perd de sa couleur, mais c'est surtout une question d'individu. Chez le même sujet, elles sont aussi intéressantes à noter. Elles dépendent :

de l'âge : au fur et à mesure que la poule vieillit, l'œuf se décolore ; les jeunes pondeuses ont les œufs les plus roux ;

de la période de ponte : au début les 10 ou 15 premiers œufs sont généralement plus foncés. En pleine période de ponte, il arrive que la coquille se décolore pendant deux ou trois jours. En fin de ponte, en même temps que l'œuf perd du poids, il perd de la couleur.

Elaboration du pigment. La coloration de l'œuf de la Marans est comparable à celle des œufs de nombreux

Roux (*avec taches*)

Extra roux

oiseaux. Le pigment est mélangé aux matières minérales entrant dans la composition de la coquille. Celle-ci vue par sa face interne est blanche : donc le pigment n'est présent que dans les couches externes. Il doit filtrer seulement après que l'œuf est déjà pourvu d'une enveloppe minérale légère : une preuve en est dans le fait que les œufs hardés ne possédant qu'une ébauche de coquilles sont décolorés totalement.

Les différentes teintes sont dues à la présence en quantité variable du même pigment. Comme les œufs les plus roux ont la coquille la plus épaisse, nous pensons que le dépôt du pigment va en croissant de l'intérieur vers l'extérieur par addition de couches successives de matières minérales imprégnées de ce pigment ; la couche superficielle est, dans les œufs très roux, de la matière colorante presque dure, dans les œufs tachetés, cette dernière couche est représentée par les macules plus foncées.

Origine et nature du pigment. — Comme toutes les parties constituantes de l'œuf, le pigment vient du sang. Mais nous ignorons son mode de formation et sa nature exacte ; nous voyons qu'il est stable à la lumière et résiste aux dissolvants des lipochromes. Peut-être est-ce une hématoporphyrine, voisine de celle qui existe naturellement dans toute coquille d'œuf, décelée à la radiation de Wood, mais qui s'altère rapidement à la lumière.

Nous pensons que le foie est l'organe où se forme le pigment ; lorsqu'il fonctionne mal, soit momentanément

dans une indigestion, soit ordinairement par suite de lésions durables, l'œuf perd de sa couleur. Le pigment étant élaboré continuellement, il doit s'accumuler quelque part en l'organisme lorsque son emploi est suspendu pendant la mue par exemple : cette réserve explique l'abondance de matière colorante dans la coquille des premiers œufs pondus; l'épuisement de cette réserve jointe à la fatigue de l'organe formateur expliquent la décoloration de l'œuf vers la fin du cycle de ponte. Le métabolisme du pigment nécessite aussi un mécanisme régulateur; si le foie est formateur, il pourrait bien être aussi fixateur et régulateur; ce triple rôle mériterait d'être étudié et démontré.

A partir de quel élément se forme le pigment ? Cette question n'a pas été éclaircie. Certains attribuent la coloration des œufs à l'alimentation, au terrain. M. Brizard, dans sa thèse de doctorat vétérinaire sur le commerce des œufs, invoque l'absence de sables siliceux dans le Marais et la plaine vendéens et au contraire l'abondance de sables calcaires et il dit : « On conçoit dans ces conditions que les volailles soient obligées d'utiliser ces grains calcaires par la trituration stomacale de leurs aliments, que ces grains sont dissous en partie par les sucs digestifs, assimilés et qu'ainsi ils agissent d'une façon importante sur la formation du squelette et la coquille des œufs. C'est ainsi que dans la région des Groies et des îles du marais semble être la région d'élec-

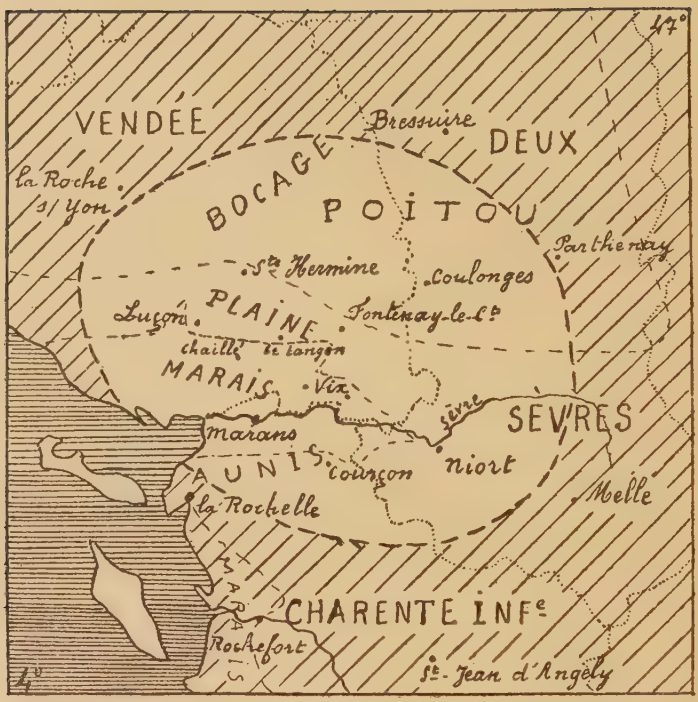
tion de la poule de Marans, ce qui expliquerait la belle teinte ocre jaune de ses œufs ».

C'est une erreur. La Marans, élevée dans le Bocage vendéen, région granitique, y réussit parfaitement. Depuis cinq ans, elle a été exportée dans plusieurs pays et partout elle continue à pondre des œufs roux. Le facteur œuf roux est inscrit dans le patrimoine héréditaire de cette race ; c'est un facteur dominant donc on ne sait jamais si le facteur récessif œuf blanc est éliminé ; en pratique ce dernier apparaît de temps en temps ; une épuration continue est nécessaire.

Mais si le gène œuf roux est héréditaire, son extériorisation est soumise à l'influence du milieu et principalement à l'alimentation ; il faut que la poule trouve les éléments nécessaires à son élaboration et puisse la réaliser jusqu'ici cette influence n'est pas connue ; on a simplement remarqué que la privation de chlorophyle détermine une légère décoloration de l'œuf.

Autres caractères particuliers à l'œuf roux

Coquille. — La coquille de l'œuf teinté est reconnue depuis longtemps comme plus épaisse que la coquille blanche. Cette propriété est poussée encore plus loin pour l'œuf roux ; la différence d'épaisseur varie de 1/5 à la moitié de celle de l'œuf blanc. La coquille colorée est donc plus lourde : dans l'œuf blanc, elle forme environ 11 % en poids de l'œuf entier (7 gr. sur 60 gr.), dans l'œuf roux elle forme 13 à 15 % (9 gr. sur 60 gr.).



Carte de la région productrice d'œufs roux (extraite de la brochure *La production des œufs roux et la race de Marans*, avec autorisation des auteurs).

L'aire géographique actuelle de la Marans est la partie de la carte laissée en blanc. Le centre de l'élevage peut être circonscrit par les villes de Marans, Luçon, Sainte-Hermine, Fontenay-le-Comte.

Dans cette zone, la proportion d'œufs roux varie de 30 à 90 % en dehors elle est encore de 5 à 15 %.

La coquille a aussi une trame plus serrée, donc elle est moins poreuse.

Membrane coquillère. — Elle est épaisse, très résistante et peu perméable aux gaz.

Jaune. — Il est plus volumineux que dans l'œuf blanc, riche en matières grasses et en chromatine ; il colore favorablement les pâtisseries et les laitages et il aurait, d'après certains gourmets, une saveur spéciale.

B. *Qualités de l'œuf roux*

1° *Couleur.*

L'œuf roux est séduisant par sa couleur. La faveur dont il jouit en Angleterre et qui croît sans cesse chez nous est due surtout à cette coloration qui flatte la vue. Il semble que cet œuf doit être meilleur que son voisin blanc ; ses amateurs en sont convaincus de telle sorte que si l'on colorait artificiellement un œuf blanc (comme cela se fait en Amérique) ils les trouveraient délicieux ... Quoique la coquille n'affecte pas sensiblement la qualité de l'œuf, la plus-value accordée aux œufs roux mérite d'être prise en considération pour encourager sa production.

2° *Grosseur.*

Par son poids, l'œuf roux possède dans le commerce une supériorité sur l'ensemble de la production. Les trieuses mécaniques classent à nombre égal d'œufs de chaque couleur davantage de roux que de blancs au-dessus de 60 gr. Cet avantage est d'autant plus apprécié

que, sur le marché, les gros œufs sont de plus en plus recherchés. Actuellement, 150 œufs de 60 gr. (9.000 gr.) valent mieux que 180 œufs de 52 gr. (9.360 gr.). L'œuf de la Marans pesant 70 gr. en moyenne procure au vendeur un bénéfice plus élevé encore.

3° *Résistance.*

Nous avons vu que la coquille est plus lourde, plus épaisse dans l'œuf roux que dans l'œuf blanc et d'autant plus épaisse que l'œuf est plus roux ; d'où une solidité de la coquille bien supérieure. L'œuf retire de cette propriété un avantage considérable pour les transports. Les expéditeurs l'estiment surtout pour sa résistance aux chocs lui permettant de voyager sans dommage et rendant la casse presque nulle ; ils l'ont même baptisé « œuf d'exportation » montrant ainsi qu'il convenait le mieux aux expéditions lointaines par bateau où les heurts sont multipliés.

4° *Conservation.*

Grâce à l'épaisseur, à la compacité de la coquille et de la membrane coquillière, les échanges gazeux entre l'extérieur et les milieux de l'œuf plat se font plus lentement. On le démontre facilement en recherchant comparativement sur un œuf blanc et un œuf roux les changements produits par le vieillissement dans la chambre à air et la densité.

On sait que la chambre à air, nulle au moment de la ponte, se forme par refroidissement avec un diamètre d'une pièce de 50 centimes, puis va en augmentant de

volume ; dans l'œuf blanc, le diamètre atteint 2 cm. à 3 semaines ; pour arriver à cette grandeur, l'œuf roux doit avoir 4 semaines et plus.

Si nous plaçons les deux œufs dans l'eau ordinaire, l'œuf blanc forme un angle de 45° à 8 jours, il est vertical à 30 jours ; l'œuf roux à 45° à 15 ou 20 jours ; il est vertical à 40 jours seulement.

Dans l'eau salée à 12 %, l'œuf blanc du jour est vertical, au fond du vase, l'œuf roux est oblique à 60°. A 4 jours, l'œuf blanc émerge ; l'œuf roux est encore au fond et vertical ; il n'émerge que le huitième ou le dixième jour. Les différences assez considérables relevées ci-dessus tiennent en partie à la supériorité de la densité de l'œuf roux : 1,10 en moyenne au lieu de 1,08 ou 1,09. Malgré tout, cette densité se modifie moins rapidement pour l'œuf roux puisque, en un mois, un œuf blanc de 70 gr. perd 5 gr. tandis qu'un œuf roux de même poids perd 3 gr.

Puisque les échanges gazeux font le vieillissement de l'œuf, l'œuf roux reste à l'état frais plus longtemps que le blanc. La limite de comestibilité est reculée de plusieurs jours. Ce ralentissement des phénomènes d'oxydation et des altérations microbiennes est surtout apprécié pendant les chaleurs ; l'œuf blanc voyageant à cette époque arrive sur le marché déjà altéré, tandis que l'œuf roux est encore frais.

Ces quatres caractères font de l'œuf roux une marchan-

dise de première qualité devant être estimée à un quadruple point de vue :

1. *Par le producteur.* — Prix toujours supérieur au cours normal ; production abondante en hiver, conservation permettant d'attendre le jour du marché local, surtout en été.

2. *Par le négociant.* — Déchets peu élevés dans le transport : expéditions pouvant être plus tardives et plus lointaines.

3. *Par le vétérinaire inspecteur.* — Les œufs arrivant aux Halles ont sensiblement le même âge, donc l'œuf roux possède une garantie de salubrité très appréciable tant que le marquage ne sera pas obligatoire. Pour les œufs ayant la date apposée sur la coquille, l'inspecteur devra reculer la limite d'âge fixée pour l'œuf frais ou œuf du jour d'une semaine au minimum. Il sera donc l'objet d'une surveillance moins attentive.

Mais si l'œuf roux est ainsi privilégié, il est possible que certains commerçants cherchent à écouler des œufs blancs comme œufs roux en les colorant artificiellement. Ce moyen a été employé, et il l'est sans doute encore, en Amérique où il est connu depuis longtemps. Un éleveur américain a déclaré l'an dernier dans le journal anglais *Poultry* l'utiliser depuis plusieurs années pour écouler avantageusement ses œufs blancs et il essayait de justifier sa conduite.

« Ceci peut n'être pas strictement correct, mais ma conscience n'en est pas troublée. Il est préférable d'être

complaisant que de perdre ou contrarier un client. Somme toute, les coquilles ne sont pas mangées par les hommes. Si elles l'étaient, ce serait autre chose ». Pour appuyer sa thèse, il invoquait la coloration d'autres produits alimentaires comme les beurres, les légumes, la viande, admise comme légitime.

Colorer un œuf, c'est le falsifier, c'est essayer de tromper l'acheteur sur sa qualité. Donc la teinture des œufs blancs constitue une fraude (art. 1er de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes). Le vétérinaire inspecteur doit donc déceler toute tentative faite en ce but.

Il semble qu'une imitation parfaite soit difficile à réaliser : la teinture à chaud n'était pas possible et celle aux acides, dangereuse, il reste la teinture à froid et celle-ci sera facilement décelée par le lavage. Nous ne connaissons pas de procédés utilisés ; sans doute en existe-t-il. Nous avons voulu simplement appeler l'attention de l'inspecteur sur une question qui pourrait se présenter un jour.

4. *Par le consommateur.* — Jusqu'ici, le public n'a préféré l'œuf roux que pour sa couleur et sa prétendue saveur spéciale. Encore peu commun, il est considéré comme un produit de luxe, donc laissé aux amateurs difficiles. Lorsque le consommateur connaîtra les qualités de cet œuf au point de vue conservation, il le recherchera davantage.

Beaucoup de gens délaissent les œufs parce qu'ils

n'ont aucune garantie sur leur fraîcheur : l'œuf roux possède cette garantie, toute relative il est vrai, mais suffisante pour le rendre acceptable dans les conditions ordinaires de la vente. Le côté pratique doit remplacer le côté fantaisie.

La supériorité de l'œuf roux est montrée par sa valeur commerciale comparée. Sur les marchés locaux, il est payé généralement 1 à 2 fr. de plus par douzaine que l'œuf blanc. La Coopérative d'achat de Saint-Jean d'Angély le paie régulièrement 3 centimes de plus. A Paris il se vendait 120 fr. de plus le mille en octobre dernier. Cette différence était encore plus sensible lorsque l'Angleterre était importatrice.

C. *Inconvénients de l'œuf roux*

Deux reproches lui sont adressés. Ils concernent le mirage et l'incubation.

1° *Mirage.* — L'œuf roux, dit-on, est difficile à mirer : donc il est impossible de vérifier son état de fraîcheur, donc il est sujet à toutes les fraudes de la part des commerçants ; donc il est à rejeter du marché comme suspect et non contrôlable.

Nous avons vu ce grave reproche reproduit plusieurs fois dans la *Presse agricole* et signalé dans la thèse de M. Brizard. S'il en était ainsi, il serait inutile de vanter ses qualités. Mais ceux qui l'ont écrit n'ont sans doute jamais miré un œuf roux.

En mettant dans un mireur, un œuf blanc et un œuf

coloré l'un à côté de l'autre, le premier donne par transparence une teinte blanchâtre, opalescente, le second une teinte rose ou orangée. Dans l'un comme dans l'autre, la chambre à air apparaît très nettement et la moindre altération due à une incubation de quelques jours ou au vieillissement est décelée sans difficulté. Il faut seulement employer une lumière un peu plus vive pour l'œuf roux.

2° *Incubation.* — L'œuf roux a une éclosion plus lente, plus difficile, la mortalité en coquille est plus élevée. Celle-ci n'est pas seule en cause car elle se brise presque toujours sous les efforts du poussin. Mais la membrane coquillère résiste parfois aux coups de bec et si le jeune n'est pas secouru, il meurt asphyxié. Cet inconvénient est aggravé par la sécheresse. Pour y remédier, il faut humidifier très souvent les coquilles à partir du 18e jour, de façon à ramollir la membrane.

D. *Conclusion*

Il ne faudrait pas croire, après avoir lu ces quelques pages, que l'œuf roux soit un produit extraordinaire laissant loin en arrière l'œuf commun, blanc. Sa valeur alimentaire est identique, à notre avis. Il a seulement l'avantage de conserver son état de fraîcheur plus longtemps, de résister aux chocs et de plaire ; c'est sa valeur commerciale qui est supérieure. Il apporte donc à l'œuf de marché une amélioration sensible, en attendant celle qu'une réglementation sérieuse permettra d'obtenir et il concourt à ramener la confiance en l'œuf.

Pour cette raison, l'œuf roux doit se répandre de plus en plus. Il est encore assez rare et mélangé aux œufs blancs. En 1934, la production s'est élevée à 12 millions dont 8 furent expédiés sur Paris et sur les centres de consommation de luxe. Ce chiffre est vraiment insuffisant aujourd'hui. Plus tard, lorsque le marché sera assaini et protégé par une loi, l'œuf reprendra sa faveur : la consommation augmentera, le commerce extérieur renaîtra. L'œuf roux a donc devant lui un brillant avenir et sa production doit être encouragée dans tous les milieux avicoles.

LA MARANS ET LES AUTRES RACES

Après avoir étudié notre race isolément, il est bon de la rapprocher des autres races préexistantes pour connaître sa valeur comparée et pour la situer dans une classification ethnologique.

Au point de vue morphologique, nous avons déjà dit, dans la description des variétés, les ressemblances que l'on trouvait. Mais elle se distingue toujours par ses tarses emplumés et sa conformation venant du Combattant anglais, de telle sorte qu'on ne peut la confondre avec aucune autre race, quoiqu'en disent certains aviculteurs distingués.

La comparaison des aptitudes est plus intéressante.

Prenons d'abord la caractéristique essentielle : la couleur de l'œuf. Les races pondeuses d'œufs colorés ont presque toutes du sang asiatique ; parmi elles, nous citerons la Wyandotte, la Faverolles, la Coucou de Malines, la Rhode Island et la Langshan, ces dernières ayant les œufs les plus teintés ; mais la couleur reste très claire : rose, saumoné, fauve clair. Seule, la Bourbourg, issue d'origines semblables dans le Nord de la France pond des œufs roux approchant de ceux de la Marans mais de taille bien inférieure.

En dehors de ces races, dont la vogue est venue en Angleterre en raison de cette coloration, nous devons mentionner la Barnevelder, race récente, d'origine hollandaise, issue de croisements entre la poule de pays, le coq asiatique et la Wyandotte ; elle a un plumage noir à reflets verts et des pattes jaunes. Son extension rapide dans les Pays-Bas, la Belgique et l'Angleterre est due à la couleur de ses œufs se rapprochant beaucoup de ceux de la Marans. Le Docteur Ramé a comparé les œufs des deux races et il a conclu : « Comme grosseur, uniformité, intensité de coloration de la coquille la douzaine d'œufs de poules de Marans était sensiblement supérieure ». La Marans a aussi sur elle l'avantage de posséder des pattes blanches et une chair délicate ce qui la fera accepter partout.

La Marans se classe parmi les races pondant les plus gros œufs. Sur le marché de Paris, ils sont aussi beaux que ceux de Picardie. En général la moyenne de 60 à 65 gr. est rarement dépassée même après sélection chez les meilleures races pondeuses comme la Wyandotte. Nous sommes loin de la moyenne de 7075 gr. donnée par la Marans.

La ponte annuelle de notre race n'est pas comparable à celle des races spécialisées comme la Leghorn et la Wyandotte, mais elle égale celle de la plupart des races à double fin comme la Faverolles. Si l'on envisage le poids total de la ponte elle est dès à présent supérieure à la Leghorn.

Une sélection plus rigoureuse permettra d'élever la moyenne jusqu'à 200 œufs par an.

Quant à la chair elle égale les bonnes races françaises : Faverolles, Gâtinaise, Géline de Touraine etc. comme qualité, quantité, précocité ; elle est bien proche de la Bresse.

La Marans a enfin la rusticité des poules de ferme ; à ce point de vue son élevage est moins aléatoire que celui des races très travaillées comme l'Orpington, la Rhode Island, la Dorking ou la Wyandotte.

En résumé, la Marans se rapproche des trois grandes races françaises : Faverolles, Gâtinaise et Bresse par ses qualités de ponte et de chair et sa rusticité : elle s'en éloigne par l'originalité de son œuf.

Pour indiquer la place de la Marans dans une classification ethnologique il faut connaître les bases de cette classification. Les zootechniciens considèrent en effet trois points de vues différents :

1° *Origines.* — On distingue deux groupes :

races primitives ou naturelles comprenant les races communes et les races sélectionnées : Leghorn, Bresse, etc. ;

races métisses où entrent toutes celles issues de croisements, on peut faire des sous-groupes selon les races primitives ; ainsi la Marans descend des races asiatiques, et si l'on veut spécifier, du Combattant anglais ancien type à origine inconnue et de la Langshan ; elle se rapproche de toutes les races françaises ayant du sang Langshan,

Noire du Berry, Géline de Touraine, Marquise, Estaires, Bourbourg.

2° *Caractères morphologiques.* — La Marans se classe avec les races à crête simple, à pattes blanches, à tarses emplumés.

3° *Aptitudes.* — Les races de volailles sont souvent divisées en deux grands groupes : races de rapport, races de fantaisie. Dans les races de rapport on distingue les races spécialisées pour la ponte ou la chair et les races à aptitudes mixtes, ou à double fin ; c'est dans ce groupe que se place la Marans, à côté de la Faverolles, de la Houdan et de la Mantes.

Nous plaçons la Marans dans les races utilitaires, métisses, françaises, à double fin.

AVENIR DE LA MARANS

I. Au point de vue sportif

La Marans est-elle une race pure ?

Il semble ridicule de se poser une telle question après l'étude que nous venons de faire. Pourtant, la Marans n'est pas encore admise dans tous les milieux avicoles comme une race pure. Depuis sa création, elle est dénigrée par quelques esprits chagrins adversaires de tout ce qui sort du cadre de nos vieilles races françaises inscrites sur les « tables » de nos archives avicoles officielles. Il suffit de se rappeler les efforts des éleveurs en vue de faire admettre la Faverolles à la Cage d'honneur de l'Exposition Internationale d'aviculture annuelle de Paris pour comprendre que la Marans ne devait pas échapper à cette campagne hostile.

Que lui reproche-t-on ? De n'avoir pas une fixité de plumage, exactement comme à la Faverolles en 1880. On fait du plumage le principal caractère d'une race : c'est là le grand tort de l'éleveur voulant obtenir avant tout des sujets à livrée impeccable, quitte à introduire en ce but des éléments étrangers. Si l'on remarque qu'une race pure, fixée depuis longtemps, perd au bout

de 3 à 6 générations tous ses caractères de perfection quand elle n'est pas sélectionnée avec le plus grand soin, on donnera beaucoup moins d'importance à la coloration,

Marcq, dans sa *Génétique*, dit : « Il serait illogique de s'arrêter à des détails de pelage (ou de plumage) et d'exclure des animaux qui ne correspondraient pas complètement aux conditions fixées par le standard. Il serait non moins irrationnel, dans la création d'une race, de chercher à fixer la robe avant les autres attributs ethniques ... ». Une race est définie par ces autres attributs qui sont la conformation et les propriétés physiologiques. La Marans est donc bien une race, fixée aussi profondément que toutes nos races françaises et elle doit être mise sur le même plan qu'elles.

D'ailleurs, elle a été prônée pour mettre en valeur ses aptitudes héréditaires et non pour figurer comme volaille d'exposition. Les personnes achetant des sujets passent facilement sur certains détails de plumage quand ils obtiennent des œufs roux. S'il faut être exigeant à l'égard de la Marans au point de vue coloration, c'est l'œuf qu'il faut viser et non le plumage.

Mais ce n'est pas une raison parce que la Marans est une race strictement utilitaire pour que la perfection morphologique ne soit pas recherchée en même temps que l'amélioration de ses qualités. La sélection, commencée il y a 6 ans, doit se poursuivre et être orientée.

Orientation de la sélection.

La sélection de la Marans doit être physiologique et morphologique. Jusqu'ici, le désir d'obtenir rapidement des sujets conformes au standard a fait négliger l'œuf. En continuant dans cette voie, on arriverait à produire de superbes volailles d'exposition mais n'ayant plus leur raison d'être.

Pour favoriser ce double travail, l'appréciation des sujets doit se baser autant sur la perfection de l'œuf que sur celle des phanères. Le grand défaut de nos concours-expositions est d'être seulement sportifs. Le rendement d'un animal et sa valeur d'élevage importent beaucoup plus aujourd'hui que la beauté de ses formes.

L'amélioration de l'œuf est à peine entreprise. On doit tendre vers une moyenne de 200 œufs par an, vers un poids moyen et régulier de 75 à 80 gr. ,vers la couleur extra-roux. Une telle sélection se fait très facilement mais demande des années d'efforts.

La sélection morphologique est aussi lente et plus difficile. Deux moyens sont préconisés pour arriver rapidement au but :

1° *Ne conserver qu'une variété.* — Les éleveurs faisant converger leurs efforts sur elle, la perfectionneraient en peu de temps. On fait ressortir aussi qu'une race de grande production est unicolore.

Malgré l'avantage d'une telle simplification, le Marans-Club n'a pas voulu l'employer. Il a considéré que toutes les variétés possédaient le type Marans et le même attribut l'œuf roux, qu'il n'y avait aucune raison d'en

supprimer une plutôt que l'autre, et que toutes sont intéressantes à conserver. D'ailleurs, les races étrangères admettent *à priori* la possibilité de toutes les variétés, il n'y a qu'en France que des pontifes non éleveurs s'efforcent d'en limiter le nombre.

Nous sommes partisan de garder les six variétés, qui bien que traduisant l'action du Combattant anglais et de la Langshan sous leurs divers plumages, peuvent être définitivement et totalement fixées. Si la sélection doit en être retardée quelque peu, la race y gagnera beaucoup.

2° *Intéresser plus de gens à la sélection.* —Actuellement, les aviculteurs spécialisés dans l'élevage de la Marans encore peu nombreux, ne peuvent suffire à satisfaire les demandes en œufs, poussins et sujets. L'effort poursuivi par eux en vue de l'amélioration se trouve de ce fait ralenti, parce que débordés par la demande et quelque peu pressés de réaliser le maximum de bénéfice. C'est pourquoi, dans les expositions, les classes sont encore peu denses. Il faudra encore bien des années avant que le nombre des éleveurs soit assez important pour assurer son essor considérable si les éleveurs ruraux du pays de Marans ne se décident pas à faire un effort en vue d'uniformiser leur type de volailles conformément au standard.

C'est au Club qu'incombe la tâche d'intéresser les habitants de cette région en faisant connaître les avantages de la sélection, en donnant les directives nécessaires, en encourageant les efforts par des récompenses offertes

aux expositions locales ou à l'occasion de concours itinérants qu'il organiserait et par un débouché plus avantageux aux produits ainsi sélectionnés. C'est là, croyons-nous, que doivent porter les efforts du Club, efforts désintéressés, de longue haleine, mais nécessaires au progrès de la race.

Pour se mettre en relation avec les paysans le Club doit s'adresser aux autorités officielles des communes, aux marchands d'œufs et de volailles, à tous ceux qui ont un accès facile au près de lui. Les coopératives peuvent avoir une action étendue comme le montrent les résultats déjà obtenus à Coop-Œufs, de Saint-Jean d'Angély. La direction des Services agricoles, les Ecoles d'agriculture, les Syndicats agricoles pourraient intensifier leur propagande active, cependant le Club a prévu cette action dès sa formation ; souhaitons qu'il la mène rapidement à bien.

La Marans étant l'objet d'une sélection attentive et persévérante, par un nombre dix fois plus grand d'éleveurs, dans cinq ans, elle aurait atteint le degré de perfection de tout autre race.

II. Au point de vue utilitaire

Depuis que les mérites de la Marans sont connus, son ascension a été rapide. Elle est appréciée maintenant dans tous les milieux avicoles français et étrangers. Des demandes très nombreuses d'œufs sélectionnés

viennent de Belgique, Hollande, Suisse, Italie. En Angleterre, elle a été standardisée. Cette vogue s'explique par les grandes qualités déjà étudiées en détail. Maintenant que l'aviculture devient de plus en plus utilitaire, cette race convient plus que tout autre à n'importe quelle forme d'élevage.

Dans l'élevage familial, c'est une poule idéale : œufs en quantité suffisante, même l'hiver, d'un volume dépassant la normale, d'une couleur recherchée, avec un jaune très coloré, chair exquise, poulets très hâtifs, très rustiques ; voilà ce qu'une femme de maison peut désirer de ses volailles et ce que la Marans lui donne.

A la ferme, elle trouve son milieu préféré ; elle y donne le rendement maximum : ponte assez forte, œufs d'une valeur commerciale supérieure, poulets hâtifs, également appréciés. L'élevage est peu coûteux, peu aléatoire grâce à la rusticité des sujets ; il procure donc le maximun de bénéfices.

L'élevage industriel de la Marans donnerait des résultats intéressants par l'exploitation intensive de ses aptitudes et par les débouchés nombreux. L'élevage en batterie serait à essayer : *à priori*, nous croyons qu'elle s'y prêterait grâce à sa rusticité, sa précocité.

Enfin, si l'on considère l'élevage de sélection dont le but est de fournir des reproducteurs, son avenir est brillant en raison des demandes croissantes et du prix de ces sujets d'élite.

Que va devenir la Marans en face des autres races de

rapport préexistantes ? Est-ce une concurrente qui va essayer de les supplanter ? Malgré ses qualités, elle n'a pas la prétention ni la possibilité de devenir la seule race intéressante à exploiter. Chaque race a ses amateurs et ses adversaires. Donc si la nôtre continue à se répandre, ce sera non pas aux dépens de ses rivales mais à côté d'elles, au fur et à mesure que l'élevage avicole français prendra de l'extension. Dans tout l'Ouest, elle doit remplacer les volailles communes, encore nombreuses ; dans le Nord il en existe des noyaux importants ; dans l'Est et le Midi des élevages se créent. Malgré cette diffusion, il ne semble pas que les autres races soient délaissées.

Loin de leur nuire, la Marans peut jouer vis-à-vis d'elle un rôle améliorateur important déjà mis en œuvre avec succès. Les grandes races sont trop spécialisées : dans la pratique, il est bon de les rendre aptes à une double fin par des croisements discrets, d'infiltration. La Marans est, avec la Bresse et la Gâtinaise, la meilleure améliora-trice. Voyons quelques exemples :

La Wyandotte peut être améliorée dans sa chair par la Marans et la Gâtinaise ; la première apporte sa rusticité, sa chair délicate, le poids exceptionnel de ses œufs, leur couleur foncée, la seconde sa chair fine et sa précocité.

On améliore la Rhode Island Red par la Marans fauve : on augmente la finesse de la chair tout en donnant plus de vigueur, de précocité, des œufs plus gros et plus foncés.

La Faverolles ne semble pas avoir besoin de croise-

ment ; mais pour augmenter la précocité et pour avoir des œufs roux, certains éleveurs ont croisé des poules avec des coquelets Marans fauve-saumoné ; ces essais ont donné d'excellents résultats.

Toute introduction de sang étranger doit évidemment être suivie d'une sélection attentive pour revenir au type normal le plus vite possible.

Mais le principal intérêt de la Marans réside en son œuf. Sa prospérité dépend de l'extension de l'œuf roux, puisqu'elle en est la productrice, sinon unique, du moins très supérieure. D'après ce que nous avons dit, il est permis de penser que l'espoir mis dans la Marans par ses hardis promoteurs ne sera pas déçu et que cette excellente race de l'Ouest fera son chemin brillamment.

CONCLUSION

La Marans était, avant 1929, une poule commune du Marais poitevin exploitée pour ses œufs roux et sa chair, améliorée continuellement dans ses produits mais abandonnée dans son plumage.

Issue du croisement de la poule de pays, et du Combattant anglais au XII^e^ siècle, elle a été perfectionnée par la Langshan vers 1875. Sa sélection morphologique date seulement de six ans.

Elle est caractérisée par son œuf roux dont les qualités, couleur, grosseur, résistance, conservation le font apprécier par le producteur, le négociant, le vétérinaire inspecteur et le consommateur. Les autres aptitudes sont une chair excellente et précoce et une grande rusticité.

Race d'utilité de premier ordre par sa double spécialisation, déjà connue et élevée un peu partout, elle est appelée, grâce à son œuf, à occuper une place élevée dans le cadre de nos grandes races avicoles françaises.

Vu : le Professeur de l'Ecole Vétérinaire, rapporteur,
P. PONS.

Vu : le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,
J. CUILLÉ.

Vu : Le Président de la Thèse,
MARTIN-SANS.

Vu le : Doyen,
E. BARDIER.

Vu et permis d'imprimer :
Toulouse, le 16 janvier 1936.
Le Recteur, Président du Conseil de l'Université :
J. GHEUSI.

BIBLIOGRAPHIE

Acclimatation (*L'*). — « Sur la production des œufs bruns ou colorés, 31 janvier 1931 ».

— « Œufs à coquille fauve contre œufs à coquille blanche », n° 131 p. 769.

Aubry. — *Concours et amélioration des races domestiques*, thèse, Alfort, 1910.

Aviculteur français (*L'*). — nos 153, 154, 158, 190, 199;

— (numéro spécial sur la Marans), 221, 251, 269, 303, 306.

Blanchon et **Delamarre** (**Comte**). — *Toutes les poules*, 1934.

Bréchemin. — *Monographie de toutes les poules*, 1917, p. 12.

Brizard. — *Le commerce des œufs en France*, thèse Toulouse, 1934.

Brochet (**L.**). — *La Vendée*, 1891.

Bulletin de la Société d'aviculture de la Charente-Inférieure, années 1929 et suivantes.

Montmagny Cyr (**de**). — « Sélection de la poule de Marans », *Vie à la campagne*, 1930, p. 276.

— « Race galline marandaise », *Vie à la campagne*, 1931, p. 405.

— « Production des œufs teintés », *Vie à la campagne*, 1931, p. 495.

— « L'aviculture à Paris », *Vie à la campagne*, 1932, p. 102.

Douence et **Soloret**. — *Production des œufs roux et la race de Marans*, 1935.

Dupont. — *Histoire de la Rochelle*, 1830.

Eggs. — Années 1930 et suivantes.

Ferry (H.). — *Rapport au Congrès de la Mutualité à Besançon,* 1933.

Frateur. — *Contribution à l'étude du barrage de la plume chez les volailles.*

Gallus. — « La race de Marans », *Progrès agricole,* n° 2445.

Legendre. — « Les cycles de ponte », *Revue de zoot.,* août 1929.
— « Principes de sélection méthodique et d'amélioration systématique de la basse-cour », 2e *C.M. d'aviculture,* 1924.

Leroy. — « Le Combattant anglais », *Poule pratique,* p. 115.

Lucam. — *Perméabilité des enveloppes des œufs aux infections,* thèse, Alfort, 1930.

Marcq. — *Application de la Génétique à la pratique avicole,* 1929.

Marcq et **Lahaye.** — *Traité complet d'aviculture,* 1934.

Masseron. — *L'œuf de marché, ce qu'il est, ce qu'il doit être,* thèse, Alfort, 1930.

Monicault (de). — « L'importance de la production avicole », *Rapport au Congrès de l'aviculture française,* 15 mai 1930.

Monvoisin. — « Désignation commerciale des œufs », *Revue avicole,* 1926, p. 326.
— « Importance du poids des œufs », *R.A.,* 1927, p. 267.

Poirier (Abbé). — *Notre Vendée,* 1930.

Pons. — *Cours de zootechnie générale à l'Ecole Vétérinaire,* 1935 ; *Cours d'ethnologie,* année 1934.

Poultry (Ch.). — Années 1930 et suivantes.

Rochefoucault (G. de la), Goron (J.) et **Voitelier (Gh.).** — « Rapport sur les races nouvelles françaises », *Revue avicole,* 1931, p. 124.

Rochaix et **Coutau.** — « Contamination bactérienne des œufs », *Journal de Médecine de Lyon,* 1927.

Sarazin. — « Œufs roux vendéens », *Fermes et châteaux,* 1908.

Sébileau (Dr). — *La poule du pays de Marans,* 1930.
— *La poule de Marans,* en 1933, *Acclimatation,* 1933.

Simonnet. — *Besoins nutritifs des volailles,* 1932.

Smart. — *L'hérédité dans la fécondité des poules.*

Taylor et **Martin.** — « Facteurs influençant l'épaisseur de la coquille », *Poultry Science,* novembre 1928.

Valot. — *Caractères mendéliens des volailles,* thèse Alfort, 1927.

Vie à la Campagne, « Race de Bahrevelder », 1923, p. 31.

— « Œufs blancs et œufs teintés », 1923, p. 324.

— « Race galline de Marans », 1932, p. 136.

— « Races gallines nouvelles », 1932, p. 353.

Voitellier. — *Aviculture,* 1905.

Waroquiez. — « Origine de la race marandaise », *Aviculteur français* du 1er juillet 1929.

— « Améliorations des races pures », *Aviculteur français,* nº 281 et suivants.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction 7

Définition.Dénomination 9

Le pays d'origine 11

Description du pays 11

Conditions d'élevage 14

Caractères de la volaille marandaise 16

Création de la Marans 19

Ses origines 19

Sa sélection 24

Etude de la race 31

Caractères morphologiques 31

L'œuf roux 47

La Marans et les autres races 61

Avenir de la Marans 65

Au point de vue sportif 65

Au point de vue utilitaire 69

Conclusion 73

Bibliographie 74

Imprimerie F. BOISSEAU, 34, rue du Taur. — Toulouse